



Como usar Tiempo Como Control (sin la Temperatura) para la Salud Publica

Máximo tiempo hasta 4 horas

Deben tener procedimientos escritos por adelantado, mantenerlos en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y tenerlos a la mano cuando la AUTORIDAD REGULADORA los solicite, y deben especificar:

Paso 1: Procedimientos escritos deben incluir lo siguiente:

- La póliza debe indicar qué alimentos son mantenidos “con Tiempo”. Esto puede hacerse mediante la identificación de un alimento individual o alimentos en una unidad (barras de ensaladas, las secciones de un buffet)
- Los alimentos deben tener una temperatura inicial de 41°F o menos para productos fríos, o a 135°F o más para productos calientes.
- Los alimentos se deben marcar o identificar para que indique el momento en que pasaron 4 horas desde que se sacaron del control de temperatura.
- Alimentos se deben vender dentro de las 4 horas o ser descartados.
- Evite mezclar lotes de alimentos cuando se utiliza solo tiempo como control.
- Los alimentos que están en recipientes o envases sin marcar o marcados con una tiempo que excede el límite de 4 horas, se deben desechar.

Paso 2: Poner en práctica y seguir procedimientos escritos

Paso 3: Vender o desechar los alimentos dentro del plazo de 4 horas

Tener una póliza escrita

Implementar y seguir su póliza

Desechar alimento después de 4 horas



NOTA: Un ESTABLECIMIENTO DE COMIDA que sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE SUSCEPTIBLE no puede usar tiempo como control de salud pública para los huevos crudos.